



Mariage

Célébrez l'Amour avec
Brossard Traiteur



BROSSARD
T R A I T E U R

depuis 1967





Sommaire

1

Notre philosophie

p 3

2

Services inclus

p 4

3

Cocktails

p 5

4

Menus

p 8

5

Desserts

p 14

6

Buffet froid

p 15

7

Brunch

p 16

8

Nos prestations supplémentaires

p 17

9

Votre mariage pas à pas

p 18

9

Brossard Traiteur vous accompagne

p 19

10

Quelques prestataires

p 20

11

Conditions générales de vente

p 22

Notre philosophie

Confiez-nous l'organisation du plus beau jour de votre vie et nous vous apportons la garantie d'un événement alliant qualité, professionnalisme et esthétisme.

Découvrez Brossard Traiteur...

Brossard Traiteur est une entreprise **familiale** qui existe depuis cinquante ans. Fabrice Brossard, 3ème d'une génération d'artisans et héritier d'un savoir-faire sans cesse renouvelé, a souhaité apporter sa touche personnelle en alliant tradition et originalité.

Véritable acteur de l'économie tourangelle, Fabrice Brossard doit sa notoriété à sa passion pour son métier mais aussi à son implication sans faille en faveur du développement de partenariats locaux et régionaux. Du producteur à votre assiette, en passant par les cuisines de La Riche, les choix sont faits en privilégiant une démarche éco-responsable, alliant circuits courts et modes de production raisonnés.

L'organisation de votre réception pas à pas...

Notre équipe de spécialistes Mariage vous accompagne tout au long de votre parcours. Vous bénéficiez d'un **suivi personnalisé**, étape par étape, afin que votre événement ne ressemble à aucun autre.

En partageant leurs connaissances et leurs expériences dans le choix des mets et des vins, l'équipe Mariage de Brossard Traiteur met à votre disposition toute une palette de compétences pour vous aider à choisir les arts de la table qui sauront magnifier votre cadre de cérémonie.

Notre cuisine...

Sous la direction d'un chef expérimenté, Brossard traiteur vous propose une cuisine créative, fruit d'une réflexion et d'un savoir-faire digne des plus grands chefs.

Chez Brossard Traiteur tout est **100 % " Fait Maison "** dans nos cuisines de La Riche avec des produits **frais**, de **saison** et choisis chez nos **producteurs locaux et régionaux** pour que ce jour d'exception s'inscrive dans votre mémoire et dans celle de vos convives.

Services inclus

Nous incluons dans nos tarifs les prestations nécessaires au bon déroulement de votre réception.



Le personnel

Le responsable de votre réception

Les maîtres d'hôtels et serveurs

Les cuisiniers.



Les boissons

Droit de bouchon offert

Vos bouteilles devront être livrées sur le lieu de réception et refroidies par vos soins ; nous fournissons de la glace pilée pour le service au buffet de vos vins pétillants et boissons soft.



Le mobilier

Nappage des tables et des buffets en tissu blanc, serviettes de table en tissus blanc, assiettes en porcelaine blanche festonnée ou coup'aile, couverts Harmony, verrerie Inao et œnologue, décoration des buffets pour le vin d'honneur, matériel de service et de présentation, matériel de cuisine



Le déplacement

Compris dans un rayon de 30 km.
Pour des trajets excédant 1h, le prix du menu peut être ajusté.
Au delà, nous consulter.

Lancez les festivités de votre mariage avec l'un de nos cocktails uniques.

Servi en extérieur si votre lieu de réception et le temps le permettent.

La durée du cocktail est généralement de deux heures.

Cocktail 8 pièces

16,50 €

Pièces cocktail froides

- Crackers, rillettes de sandre aux herbes et piment d'Espelette
- Éclair au cheddar et filet mignon de porc, sauce barbecue
- Mini brochette de saumon fumé et sa pomme acidulée
- Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine
- Pic de foie gras, mangue et pain d'épices
- Trilogie de légumes en verrine

Pièces cocktail chaudes en animation

- Mini brochette de bœuf tex-mex
- Wok de gambas au citron et gingembre confit
(variante au bœuf ou végétarienne)

**Tous nos prix sont calculés sur un minimum de 70 convives.*

En dessous de ce nombre, nous consulter.

*Cocktails**



Cocktail 10 pièces

21,00 €

Pièces cocktail froides

- Crackers, rillettes de sandre aux herbes et piment d'Espelette
- Éclair au cheddar et filet mignon de porc, sauce barbecue
- Mini brochette de saumon fumé et sa pomme acidulée
- Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine
- Pic de foie gras, mangue et pain d'épices
- Pic de thon au sésame
- Sablé au comté, chèvre et petits légumes
- Trilogie de légumes en verrine

Pièces cocktail chaudes *en animation*

- Bouchée aux asperges et jambon de pays
- Wok de gambas au citron et gingembre confit (*variante au bœuf ou végétarienne*)

**Tous nos prix sont calculés sur un minimum de 70 convives.
En dessous de ce nombre, nous consulter.*



*"Créons ensemble
le vin d'honneur
de vos rêves"*

Cocktail 12 pièces

24,00 €



Pièces cocktail froides

- Crackers, rillettes de sandre aux herbes et piment d'Espelette
- Éclair au cheddar et filet mignon de porc, sauce barbecue
- Mini brochette de saumon fumé et sa pomme acidulée
- Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine
- Pic de foie gras, mangue et pain d'épices
- Pic de thon au sésame
- Sablé au comté, chèvre et petits légumes
- Tartare de poulet fumé
- Trilogie de légumes en verrine

Pièces cocktail chaudes *en animation*

- Bouchée aux asperges et jambon de pays
- Samoussa de chèvre frais au poivre, tomates séchées et pesto de menthe
- Wok de gambas au citron et gingembre confit (*variante au bœuf ou végétarienne*)



*Tous nos prix sont calculés sur un minimum de 70 convives.
En dessous de ce nombre, nous consulter.

L'éclatant

63,00 €

Entrée

-  Finger de langoustines, cœur de légumes, royal de sandre à l'oseille
-  ou Mille-feuille de saumon et chèvre frais aux fruits secs, chutney de tomates
-  ou Tarte fine de rougets, courgettes à la tomate et roquette, vinaigrette aux agrumes

Plat

Accompagnements selon la saison

-  Cuisse de canette, farce aux poires au vin, sauce griottes
-  ou Suprême de volaille de chez Ménard aux cèpes
-  ou Tournedos de filet mignon de porc au lard fumé sauce au caramel de miel et poivre de Sichuan
(porc fermier élevé à la graine de lin)

Fromage

-  Aumônière de camembert au caramel et beurre salé
-  ou Toasts de Sainte-Maure pané à l'amande sur lit de salade verte
-  ou Trilogie de fromages (*Brie, Sainte Maure de Touraine, Saint Nectaire*)

Dessert

-  Selon notre carte (*page 14*)

Café & Pain

**Tous nos prix sont calculés sur un minimum de 70 convives.*

En dessous de ce nombre, nous consulter.

L'élégant

69,00 €

Entrée

- 🍷 Bûche de bisque de homard, citron vert, brunoise de légumes
- 🍷 *ou* Spirale de saumon fumé aux petits légumes, vinaigrette aux fruits de la passion
- 🍷 *ou* Tatin de foie gras aux pommes caramélisées et chutney d'oignons rouges

Plat

Accompagnements selon la saison

- 🍷 Jambon de porcelet rôti au miel, petits légumes, sauce aigre douce
- 🍷 *ou* Quasi de veau rôti, jus de légumes au poivre de Penja fumé
- 🍷 *ou* Sandre grillé sur peau, julienne de légumes, émulsion crémeuse d'échalotes

Fromage

- 🍷 Aumônière de camembert au caramel et beurre salé
- 🍷 *ou* Toasts de Sainte-Maure pané à l'amande sur lit de salade verte
- 🍷 *ou* Trilogie de fromages (*Brie, Sainte Maure de Touraine, Saint Nectaire*)

Dessert

- 🍷 Selon notre carte (*page 14*)

Café & Pain

**Tous nos prix sont calculés sur un minimum de 70 convives.*

En dessous de ce nombre, nous consulter.



L'intemporel

76,50 €

Entrée

- 🍷 Ceviche de daurade et gambas, mangue et coriandre, vinaigrette d'agrumes au piment d'Espelette
- 🍷 *ou* Opéra de foie gras et canard confit, chutney d'oignons rouges
- 🍷 *ou* Entrée en trilogie :
Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de noisettes
Foie gras entier mi-cuit et son chutney d'abricots secs
Oeuf dans l'œuf aux piquillos

Plat

Accompagnements selon la saison

- 🍷 Magret de canard rôti, caramel de miel et poivre de Sichuan
- 🍷 *ou* Mignon de veau au lard fumé, jus de cuisson à l'estragon
- 🍷 *ou* Lotte fourrée de langoustines, coulis de crustacés

Fromage

- 🍷 Aumônière de camembert au caramel et beurre salé
- 🍷 *ou* Toasts de Sainte-Maure pané à l'amande sur lit de salade verte
- 🍷 *ou* Trilogie de fromages (*Brie, Sainte Maure de Touraine, Saint Nectaire*)

Dessert

- 🍷 Selon notre carte (*page 14*)

Café & Pain

*"Parce que
l'Amour mérite
d'être célébré
avec des
saveurs
exceptionnelles"*

**Tous nos prix sont calculés sur un minimum de 70 convives.
En dessous de ce nombre, nous consulter.*

L'inoubliable

76,00 €

Pièces cocktail froides

- Crackers, rillettes de sandre aux herbes et piment d'Espelette
- Mini brochette de saumon fumé et sa pomme acidulée
- Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine
- Oeuf dans l'œuf aux piquillos
- Pic de foie gras, mangue et pain d'épices
- Pic de thon au sésame
- Sablé au comté, chèvre et petits légumes
- Salade périgourdine revisitée en nem

Pièces cocktail chaudes *en animation*

- Mini brochette de boeuf tex-mex
- Wok de gambas au citron et gingembre confit (*variante au bœuf ou végétarienne*)

Plat

Accompagnements selon la saison

- Suprême de volaille aux langoustines et son coulis de crustacés
- ou* Tournedos de filet mignon de porc au lard fumé
sauce au caramel de miel et poivre de Sichuan
(*porc fermier élevé à la graine de lin*)
- ou* Volaille fermière pattes bleues de l'Orléanais (*Label Rouge*) en rôti,
farce fine et sauce aux morilles

Fromage

- Aumônière de camembert au caramel et beurre salé
- ou* Toasts de Sainte-Maure pané à l'amande sur lit de salade verte
- ou* Trilogie de fromages (*Brie, Sainte Maure de Touraine, Saint Nectaire*)

Dessert

- Selon notre carte (*page 14*)

Café & Pain

**Tous nos prix sont calculés sur un minimum de 70 convives.
En dessous de ce nombre, nous consulter.*



L'idyllique

81,00 €

Pièces cocktail froides

- Crackers, rillettes de sandre aux herbes et piment d'Espelette
- Éclair au cheddar et filet mignon de porc, sauce barbecue
- Mini brochette de saumon fumé et sa pomme acidulée
- Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine
- Pic de foie gras, mangue et pain d'épices
- Pic de thon au sésame
- Sablé au comté, chèvre et petits légumes
- Salade exotique de poulet pané à la noix de coco, agrumes, gingembre et crudités
- Salade périgourdine revisitée en nem
- Trilogie de légumes en verrine

Pièces cocktail chaudes *en animation*

- Bouchée aux asperges et jambon de pays
- Wok de gambas au citron et gingembre confit (*variante au bœuf ou végétarienne*)

Plat

Accompagnements selon la saison

- Poitrine de volaille, farce aux légumes verts et champignons, sauce cèpes
- ou* Veau cuit en basse température aux petits légumes, confit de tomates aux épices douces
- ou* Loup sauce maraîchère et julienne aux cinq légumes

Fromage

- Aumônière de camembert au caramel et beurre salé
- ou* Toasts de Sainte-Maure pané à l'amande sur lit de salade verte
- ou* Trilogie de fromages (*Brie, Sainte Maure de Touraine, Saint Nectaire*)

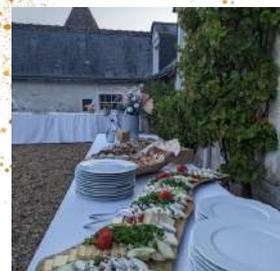
Dessert

- Selon notre carte (*page 14*)

Café & Pain

**Tous nos prix sont calculés sur un minimum de 70 convives.*

En dessous de ce nombre, nous consulter.



L'insolite

92,00 €

Pièces cocktail froides

- Crackers, rillettes de sandre aux herbes et piment d'Espelette
- Éclair au cheddar et filet mignon de porc, sauce barbecue
- Mini brochette de saumon fumé et sa pomme acidulée
- Mini chou au concassé de tomates et Sainte-Maure de Touraine
- Pic de foie gras, mangue et pain d'épices
- Pic de thon au sésame
- Sablé au comté, chèvre et petits légumes
- Salade périgourdine revisitée en nem

Pièces cocktail froides *en animation*

- Jambon à l'os tranché devant vos convives, pain de campagne et beurre 50 gr / pers
- Saumon fumé par nos soins tranché, pain de campagne tranché et condiments 30 gr / pers

Pièces cocktail chaudes *en animation*

- Bouchée aux asperges et jambon de pays
- Samoussa de chèvre frais au poivre, tomates séchées et pesto de menthe
- Wok de gambas au citron et gingembre confit (*variante au bœuf ou végétarienne*)

Mise en bouche

- Oeuf dans l'oeuf aux piquillos
- ou* Provençale de thon et tomates confites
- ou* Tataki de saumon au sésame, condiment mangue gingembre

Plat

Accompagnements selon la saison

- Suprême de pintade garnie de morilles, sauce mercière
- ou* Quasi de veau rôti, jus de légumes au poivre de Penja fumé
- ou* Cabillaud, légumes de chez Marie et Fabien, émulsion citronnée

Fromage

- Aumônière de camembert au caramel et beurre salé
- ou* Toasts de Sainte-Maure pané à l'amande sur lit de salade verte
- ou* Trilogie de fromages (*Brie, Sainte Maure de Touraine, Saint Nectaire*)

Dessert

- Selon notre carte (*page 14*)

Café & Pain

**Tous nos prix sont calculés sur un minimum de 70 convives. En dessous de ce nombre, nous consulter.*

P 13



Desserts



- 🍌 *Alyzé*
Biscuit croustillant aux amandes, mousse au chocolat, praliné feuilletine
- 🍌 *Baccara*
Biscuit aux amandes imbibé aux fruits rouges, crème légère à la vanille et coulis de fruits rouges en compotée
- 🍌 *Caramélis*
Biscuit chocolat sans farine, poires caramélisées au miel et mousse caramel
- 🍌 *Délice d'été*
Biscuit pistache, coulis de fruits rouges, crème vanille citronnée, compotée de fraises
- 🍌 *Forêt noire revisitée*
Biscuit chocolat, crème au chocolat noir, cerise amarena et crème chantilly à notre façon
- 🍌 *Fraisier (en saison seulement)*
Biscuit amande, crème légère et fraises
- 🍌 *Framboisier (en saison seulement)*
Biscuit amande, crème légère et framboises
- 🍌 *Pièce montée (+ 3,50 € par personne)*
3 choux par personne
- 🍌 *Pièce montée de macarons (à la demande)*
3 choux par personne
- 🍌 *Assiette gourmande (à la demande)*
4 pièces par personne



Buffet froid

Entrées

- 🍷 Salade de tagliatelles aux deux saumons
- 🍷 Taboulé à la menthe fraîche
- 🍷 Tourte aux pommes de terre et jambon
- 🍷 Cake aux carottes, coriandre et cumin

Poisson

- 🍷 Rillettes de cabillaud

Viandes

- 🍷 Jambon blanc cuit au torchon
- 🍷 Terrine de campagne

Fromages

- 🍷 Chèvre et brie

Desserts

- 🍷 Tarte aux abricots
- 🍷 Tarte fine aux pommes

"Faites de
votre journée
spéciale un
festin
inoubliable"

**Sur demande auprès de notre service commercial*



Préparez votre lendemain *

Brunch



Viennoiseries, cake & oeufs

- 🍞 Mini croissant et pain au chocolat
- 🍞 Oeufs durs
- 🍞 Cake aux carottes, coriandre et cumin

Poissons

- 🍞 Rillettes de cabillaud
- 🍞 Saumon fumé en éventail

Viandes

- 🍞 Terrine de campagne
- 🍞 Jambon blanc cuit au torchon

Fromages

- 🍞 Chèvre et brie



Desserts

- 🍞 Salade de fruits frais
- 🍞 Fromage blanc légèrement sucrée
- 🍞 Tarte aux abricots
- 🍞 Tarte fine aux pommes

Boissons chaudes

- 🍞 Café & thé

Pains

- 🍞 Pain de campagne tranché
- 🍞 Baguette

Autres

- 🍞 Condiments



Nos prestations supplémentaires



Boisson au forfait*

- **Soupe Ridelloise**
*Pétillant, jus d'orange,
citron vert et sucre de
canne*
- **Cocktail Bellini**
Pétillant, jus de pêche
- **Forfait soft cocktail**
2 € TTC/pers
*Jus de fruits, coca-cola,
eau plate, eau pétillante*
- **Forfait soft repas**
2 € TTC / pers
Eau plate, eau pétillante
- **Trou normand**



Matériel

- **Cascade de
champagne**
- **Chandelier**
5 branches
- **Table ronde**
8 à 12 personnes
- **Table ovale**
12 à 20 personnes
- **Table rectangulaire**
Buffet
- **Chaise PVC**
Blanche
- **Chaise velours**
Rouge & or
- **Chaise Napoléon III**
Blanche ou cristal
- **Table haute Titan**
- **Tabouret haut**



Divers

- **Corbeille de fruits
de saison**
50 personnes minimum
- **Fontaine de chocolat
et brochette de fruits
frais**
- **Bar à meringues**
- **Cocktails de fruits
frais**
Réalisé devant vous
- **Wedding
& Naked cake**
supp de 80 €

*Nous pouvons vous proposer un accord mets et vins sur demande.

Votre mariage pas à pas ...

Quelques idées pour penser à tout avant le jour-J

18 à 12 mois avant



Réaliser les démarches pour le mariage civil et/ou religieux

Établir la liste d'invités

Sélectionner et réserver le lieu de réception

Sélectionner le traiteur

12 à 8 mois avant

Sélectionner le photographe

Sélectionner le DJ

Choisir les tenues

Définir le thème du mariage
(fleurs, décoration, ...)

Envoyer les invitations



8 à 4 mois avant

Acheter les alliances

Déguster et confirmer le menu

Sélectionner le fleuriste

Sélectionner les différentes animations



4 à 1 mois avant

Créer le plan de table

Reprendre contact et confirmer les derniers prestataires

Relancer les derniers invités

Transmettre le nombre définitif de convives au traiteur



Brossard Traiteur vous accompagne jusqu'au jour-J

01

Prise de rendez-vous (*physique ou téléphonique*) dans l'objectif d'établir un devis au plus proche de vos attentes.

02

Dégustation dans notre show-room de La Riche. Modification possible et/ou confirmation du devis.

03

Réponse au **questionnaire d'information** (*lieu, matériel, ...*).

04

10 jours avant : chiffres définitifs à nous communiquer

05

La veille : rendez-vous sur les lieux de l'événement pour un dernier briefing avant le jour-J. *L'objectif est de recueillir un maximum d'informations pour que vous puissiez profiter pleinement du jour-J.*

05

Le jour-J :

Arrivée de nos équipes 3 h avant le début du cocktail

Environ 2 h de cocktail et 3 h 30 de repas

Comptez 1 h de débarrassage avant le départ de nos équipes.

Autres prestataires

Brossard traiteur a sélectionné pour vous une liste non exhaustive de prestataires

Animation enfant Fabrika Fête

📍 Saint-Avertin
☎ 02 47 73 20 95
✉ contact@fabrikafete.fr

Animation adulte Fabrika Events

📍 Saint-Avertin
☎ 02 47 73 20 95
✉ contact@fabrikaevents.fr

Magicien / disc jockey / animateur Yann Le Briéro

📍 Montlouis-sur-Loire
☎ 06.11.98.97.63
✉ yann21@wanadoo.fr

Photographe Atout Pict'

📍 Tours
☎ 06.85.69.06.49
✉ atout.pict@gmail.com

Mobilier / décoration Chez Philigeö

📍 Villandry
☎ 07.67.06.87.82
✉ chezphiligeoloc@gmail.com

Fleuriste / décoratrice/ organisatrice d'événement

Will You Marine Me
📍 Tours
☎ 06 58 58 98 28
✉ agence@willyoumarineme.com

Wedding planer / officient(e) de cérémonie

La Reine Rit - Julie

📍 Semblançay
☎ 07.67.06.87.82
✉ lareinerit@gmail.com

Wedding planer / designer / officiante de cérémonie

L'Atelier d'Un Souhait - Camille

📍 Tours
☎ 06.16.20.32.74
✉ contact@latelierdunsouhait.fr

Wedding planer / officiant(e) de cérémonie Hera et Harmonia - Virginie

📍 Tours
☎ 06.59.68.75.91
✉ heraetharmonia@gmail.com

Wedding planer / décoratrice

C You Event - Cyrielle

📍 Semblançais
☎ 07.49.92.87.72
✉ c-youevent@hotmail.com



Conditions générales de vente

Devis et commandes :

Toute commande est considérée confirmée, lorsqu'elle a été acceptée par écrit par le client (« Bon pour accord » sur le devis et signature) et après versement d'un acompte de 30 % du montant TTC du devis.

Les prix TTC sont susceptibles de variation suivant la législation applicable le jour de la prestation.

Quelle que soit l'option que vous choisirez, l'entrée, le plat et le dessert seront les mêmes pour l'ensemble de vos convives (sauf accord préalable).

Afin de garantir qualité et fraîcheur des produits, Brossard Traiteur reste tributaire du marché et peut donc être amené à modifier ses menus ou sa carte.

Brossard Traiteur ne sera, en aucun cas, obligé d'effectuer le service de marchandises ou plats qu'il ne fournit pas, sauf facturation en sus.

Modification et annulation :

Le devis est établi pour un nombre de personnes défini par vos soins. Ainsi, le prix de vente par personne peut être modifié à la hausse s'il y a une baisse du nombre de couverts.

La réservation n'est valable que pour la date, le lieu adéquat, le type de prestation et le nombre de personnes estimées. Tout changement essentiel de l'un de ces éléments peut entraîner l'annulation de sa prestation par Brossard Traiteur.

En cas d'annulation de sa réservation par le client, l'établissement sera dédommagé de la manière suivante :

- Si l'annulation intervient à moins de 60 jours avant la date de la réception, l'établissement conservera la totalité de l'acompte versé.
- Si l'annulation intervient entre 30 jours et 10 jours avant la date de réception, l'établissement facturera 50 % des prestations réservées.
- Si l'annulation intervient moins de 10 jours avant la date de réception, l'établissement facturera l'intégralité des prestations réservées.

Facturation :

Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pour un mois (date du devis). Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

Le nombre définitif de convives est à confirmer par écrit (lettre ou mail) 10 jours avant la réception et servira de base à la facturation.

Conditions de paiement :

1. Acompte de 30 % du devis, le jour de la réservation.
2. Acompte de 40 % du devis, 45 jours avant la prestation.
3. Le solde doit être réglé dans les 48 h après la prestation.

En cas de litige dû à un non-paiement de facture et si le recouvrement de la créance entraîne l'intervention d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle-ci se trouvera majorée forfaitairement de 15 %, conformément à l'article 1226 du code civil.

Conditions générales de vente

La prestation :

Le service en cuisine et en salle s'effectue sur la base établie préalablement entre les deux parties, les dites précisions seront notifiées sur le devis établi par Brossard Traiteur.

Afin de garantir le bon déroulement du service et de prévenir tout risque d'accident, l'accès au local cuisine sera interdit pendant toute notre prestation à toute personne en dehors de notre équipe.

La reprise de nos déchets hors livraison ainsi que de nos bouteilles vides est assurée par Brossard traiteur. Tout autre déchet et toutes les bouteilles fournies par le client ou prestataire extérieur ne sera pas pris en charge par Brossard Traiteur.

Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. Brossard Traiteur ne pourra alors être tenu responsable de mauvais accords mets/vins, ni de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables.

Responsabilité et assurance :

Brossard Traiteur engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'il facture. Tout événement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité.

Brossard Traiteur décline toute responsabilité en cas de vol de fonds et valeurs, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

En outre, le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causé par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à Brossard Traiteur et ceux mis à la disposition de l'organisation.

Lorsque le service n'est pas assuré par Brossard Traiteur, la perte, casse ou détérioration du matériel de service pendant la prestation est à la charge du client qui devra en supporter les conséquences pécuniaires.

Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession sous le contrôle de la D.G.S.V (services vétérinaires) et de la D.G.C.C.R.F (répression des fraudes) nous obligent à détruire et à jeter à l'issue de la réception tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés.

En conséquence, nos responsables étant tenus de respecter impérativement ces instructions, notre société dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où nos clients insisteraient pour conserver les produits restants.

Réclamations et litige :

Toute réclamation sur la prestation fournie devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 h suivant la prestation.

Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 8 jours après la prestation.

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente.

À défaut de règlement amiable, tout litige sera de la seule compétence des tribunaux de Tours.



BROSSARD
T R A I T E U R
depuis 1967

*Brossard Traiteur vous garantit un service
inoubliable pour que ce jour d'exception s'inscrive
dans votre mémoire.*

Contactez-nous



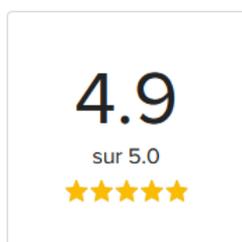
11 rue de la Chapelle, 37520 La Riche



02.47.50.01.20



julie.lefevre@brossard-traiteur.com



Au 20 février 2024 sur 38 avis clients
sur le site mariages.net



Reçu en février 2024
par le site mariages.net



www.brossard-traiteur.com



♥ mariages.net



@brossardtraiteur